

# **GSO 9/2007**

## **Etykietowanie pakowanych produktów spożywczych**

**ICS:67.040.00**

## **Etykietowanie pakowanych produktów spożywczych**

**Data zatwierdzenia przez Radę Dyrektorów GSMO** : 19/5/1428h (5/6/2007)  
**Status wydania** : Regulacje techniczne

**Norma Krajów Rady Współpracy Zatoki Perskiej GSO 9/2007****Słowo wstępne**

Organizacja Standaryzacji GCC (GSO) jest regionalną organizacją składającą się z Krajowych Organów Normalizacyjnych poszczególnych krajów członkowskich Rady Współpracy Zatoki Perskiej. Jednym z głównych celów Rady Współpracy Zatoki Perskiej jest wydawanie przygotowywanie norm Krajów Rady Współpracy Zatoki Perskiej oraz regulacji technicznych przez wyspecjalizowane komitety techniczne (TCs).

GSO poprzez program techniczny Komitetu TC No (5) „Komitet techniczny Krajów Rady Współpracy Zatoki Perskiej dla norm dotyczących żywności i produktów rolniczych zaktualizowała normę GSO No GSO 9/1995 „Etykietowanie pakowanych produktów spożywczych”. Projekt normy przygotowany został przez Qatar (Katar).

Norma niniejsza została zatwierdzona jako norma Krajów Rady Współpracy Zatoki Perskiej (norma / regulacja techniczna) przez Radę Dyrektorów GSO podczas spotkania No. (6), które odbyło się 19/5/1418h (5/6/2007G).

Zatwierdzone normy zastąpią normę GSO (No 9/1995).

## **Etykietowanie pakowanych produktów spożywczych**

### **1. ZAKRES I OBSZAR ZASTOSOWANIA:**

Niniejsza norma Krajów Rady Współpracy Zatoki Perskiej ma zastosowanie w przypadku pakowanych produktów spożywczych, które następnie dostarczane są w tej formie do konsumenta ostatecznego i określa wymogi dotyczące metod ich prezentowania.

### **2. ODNIESIENIE DOT. KOMPLEMENTARNOŚCI**

- 2/1 GSO 150/2007 „Daty przydatności produktów spożywczych”;
- 2/2 GSO 654/1996 „Ogólne wymogi dla pakowanych produktów spożywczych w przypadku szczególnych wymogów dietetycznych”
- 2/3 GSO 839/1997 „Opakowania żywności, część 1, Wymogi ogólne”

### **3. DEFINICJE**

- 3/1 Etykieta :

Każde stwierdzenie, znak handlowy, oznaczenia, rysunki i piktogramy lub każde inne opisowe oznaczenia pisane, drukowane / odcisnięte lub naklejone na opakowanie zbiorcze środków spożywczych lub dołączone do niego w sposób uniemożliwiający jego usunięcie.

- 3/2 Etykietowanie :

Obejmuje każde znakowanie, oznaczenia lub formy graficzne obecne na etykiecie wraz z informacjami dotyczącymi jakości, składu lub charakterystyki żywieniowej produktu spożywczego lub dotyczące jego natury, przygotowania, konsumpcji lub wszelkich innych właściwości.

- 3/3 Produkt spożywczy:

Każda jadalna substancja, przetworzona, pół-przetworzona lub nieprzetworzona, która przeznaczona jest do spożycia przez ludzi jak również napoje, gумы do żucia oraz wszelkie inne substancje, które wykorzystywane są przy wytwarzaniu żywności, jej przygotowywaniu lub przetwarzaniu. Nie obejmuje to kosmetyków, perfum, papierosów i tytoniu i wszelkich innych substancji używanych wyłącznie jako leki.

#### 3/4 Pojemnik:

Każdy materiał, w który pakowany jest jednostkowo, całkowicie lub częściowo, produkt spożywczy w celu dostarczenia go do sprzedaży. Może zawierać kilka jednostek lub rodzajów opakowań jeśli takie oferowane są konsumentowi.

#### 3/5 Składnik żywności:

Każda substancja, włączając w to dodatki spożywcze używane podczas produkcji lub przygotowania żywności i obecne w ostatecznej produkcie, jednakże w zmienionej formie.

#### 3/6 Data produkcji:

Oznacza datę, od której produkt spożywczy staje się dostępnym produktem posiadającym określone cechy jakościowe opisane na etykiecie.

#### 3/7 Data pakowania:

Data kiedy produkt został zapakowany w opakowanie bezpośrednie, w którym będzie ostatecznie sprzedawany.

#### 3/8 Data przydatności do spożycia:

Data określająca koniec przewidywanego okresu, po którym produkt niezależnie od warunków przechowywania może stracić pewne wartości, którymi zainteresowany jest klient; może nie być bezpieczny i w związku z tym nie nadawać się do wprowadzenia na rynek.

#### 3/9 Data sprzedaży:

Najpóźniejsza data oferowania produktu do sprzedaży konsumentowi, po której pozostaje jeszcze rozsądny okres przechowywania produktu w domu

**3/10 Dodatki spożywcze:**

Wszelkie substancje, normalnie spożywane jako żywność lub używane jako podstawowe składniki żywności niezależnie od posiadanych wartości odżywczych, które są celowo dodawane do żywności z powodów technologicznych (włączając właściwości sensoryczne takie jak kolor, smak lub zapach) podczas produkcji, przetwarzania, przygotowywania, obróbki, pakowania, transportu, utrwalania lub dystrybucji żywności i w tym zakresie stające się pośrednio lub bezpośrednio składnikiem żywności.

**3/11 Partia:**

Określona ilość towaru wyprodukowanego zasadniczo w tych samych określonych warunkach.

**3/12 Kod produkcji**

Kod przyporządkowany określonej ilości produktów spożywczych wyprodukowanych w tych samych warunkach w określonym czasie i zwykle przyporządkowanych do tej samej linii produkcyjnej, jednostki produkcji

**3/13 Produkcyjne substancje pomocnicze:**

Każda substancja, nie uwzględniając aparatury lub narzędzi, nie przeznaczona do spożycia jak składnik żywności lecz celowo używana w procesie przetwarzania surowców, żywności lub ich składników, w celu zaspokojenia określonych potrzeb technologicznych podczas obróbki lub przetwarzania, która może prowadzić do niezamierzonej lub niemożliwej do uniknięcia obecności ich pozostałości lub pochodnych w ostatecznym produkcie

**3/14 Żywność do celów cateringowych**

Żywność przeznaczona do serwowania w restauracjach, kantynach, szkołach, szpitalach lub innych podobnych instytucjach, gdzie żywność jest oferowana do bezpośredniego spożycia

**4. WYMOGI OGÓLNE**

Bez szkody dla regulacji dotyczących normy Krajów Rady Współpracy Zatoki Perskiej dotyczących dla produkowanej żywności następujące zasady winny być przestrzegane:

- 4.1 Pakowane produkty spożywcze nie powinny być opisywane lub prezentowane na etykiecie lub innych oznaczeniach, słownie, przy pomocy piktogramów lub w żaden inny sposób, który odnosi się w sposób sugestywny, bezpośrednio lub pośrednio do innego produktu spożywczego w taki sposób by produkt mógł być pomyłony, lub w sposób prowadzący do uznania przez konsumenta, że towar jest związany z tym innym produktem.
- 4.2 Pakowane produkty spożywcze nie powinny być opisywane lub prezentowane na etykiecie lub wszelkich oznaczeniach w sposób fałszywy, złudny, lub prowadzący z dużym prawdopodobieństwem do odniesienia mylnego wrażenia przez nabywcę, co do tego produktu lub jego cech, w jakimkolwiek aspekcie.

## **5 OBOWIĄZKOWE ETYKIETOWANIE PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH**

- 5/1 NAZWA PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH
  - 5/1/1 Nazwa powinna w sposób jednoznaczny identyfikować cechy produktu spożywczego i powinna zwykle być swoista a nie ogólna
  - 5/1/2 Jeśli w normach Krajów Rady Współpracy Zatoki Perskiej została zdefiniowana nazwa lub nazwy dla danego produktu, przynajmniej jedna z tych nazw powinna być użyta, w innych przypadkach nazwa powszechnie stosowana lub zwyczajowa używana w kraju gdzie sprzedawany jest produkt, powinna być przyjęta .
  - 5/1/3 W przypadku braku tego typu nazw używanych powszechnie lub zwyczajowo, powinna być użyta odpowiednia nazwa opisowa, która nie będzie myląca dla konsumenta
  - 5/1/4 W połączeniu z nazwą produktu lub w bezpośredniej jej bliskości powinny być zamieszczone słowa lub frazy pozwalające na uniknięcie wprowadzenia w błąd lub zmylenia konsumenta co do rodzaju i fizycznych cech zawartości opakowania z produktem, włączając typ i rodzaj opakowania, rodzaj, warunki i typ obróbki jaką przeszedł produkt tj. suszenie, kondensowanie, ponownego uwodniania lub wędzenie.
- 5/2 LISTA SKŁADNIKÓW

- 5/2/1 Z wyjątkiem produktów zawierających jeden składnik, lista wszystkich składników powinna być umieszczona na etykiecie w porządku zstępującym jeśli chodzi o proporcje wagowe zawartości (m/m) w momencie wytworzenia takiego produktu
- 5/2/2 Lista składników powinna być poprzedzona lub określona odpowiednim nagłówkiem zawierającym słowo SKŁADNIKI
- 5/2/3 Lista dodatków spożywczych lub ich kody numeryczne (zgodnie z międzynarodowym systemem klasyfikacji (ICS) lub Indeks Europejskim) musi być również umieszczona
- 5/2/4 Produkty spożywcze i składniki mogące wywoływać nadwrażliwość powinny zawsze być określone, a do takich należą :
- 5/2/4/1 Zboża zawierające gluten m.in. pszenica, jęczmień, owies, żyto w postaci czystej, jak również ich hybrydy genetyczne lub ich produkty:
- 5/2/4/2 Skorupiaki i ich produkty
- 5/2/4/3 Jaja i ich produkty
- 5/2/4/4 Ryby i produkty rybne
- 5/2/4/5 Orzeszki ziemne, soja lub ich produkty
- 5/2/4/6 Orzechy włoskie i produkty je zawierające
- 5/2/4/7 Mleko i produkty mleczne (zawierające laktozę)
- 5/2/4/8 Siarczyny w stężeniu 10 mg/kg i wyższych
- 5/2/5 Dodana woda powinna być zadeklarowana na liście składników z wyjątkiem przypadków, kiedy woda stanowi składową innych składników tj. solanka, syrop lub bulion używany w przypadku złożonych produktów spożywczych wymienionych na liście składników. Jednakże woda lub inne lotne substancje odparowane podczas procesu produkcji nie muszą być wymieniane.
- 5/2/6 W przypadku żywności odwodnionej lub kondensowanej, która przeznaczona jest do przygotowania tylko poprzez dodanie wody, składniki mogą być wymienione dla formy zawierającej wodę, ze względu na proporcje wagowe (m/m) w przygotowanym produkcie, a wtedy muszą być opatrzone dodatkowym wyjaśnieniem: „składniki



*produktu przygotowanego do spożycia zgodnie z instrukcją zawartą na etykiecie”*

- 5/2/7 Obecność w produkcie, w którymkolwiek z jego składników pozyskanych przy użyciu biotechnologii alergenu, którego przekazanie na inne produkty wymienione w klauzuli 5/2/4 jest możliwe powinny być zadeklarowane.
- 5/2/8 Szczegółowa nazwa dotycząca każdego ze składników powinna być używana zgodnie z zasadami określonymi w klauzuli 5/1 z wyjątkiem:
- 5/2/8/1 W przypadku nomenklatury ogólnej, chyba że uniwersalny tytuł klasy produktu daje więcej informacji, następujące nazwy mogą być użyte:

<b>klas produktów</b>	<b>Szczegółowe nazwy klas</b>
- Rafinowane oleje, inne niż oliwa z oliwek  - Rafinowane tłuszcze	- określenie „oleje”, któremu towarzyszą przymiotniki „najwyższej jakości”, „roślinne” „zwierzęce” oraz stwierdzenie określające „uwodnione” lub „częściowo uwodnione”, gdzie dotyczy  - określenie „tłuszcze”, któremu towarzyszą przymiotniki „najwyższej jakości”, „roślinny” „zwierzęcy”, gdzie dotyczy
- skrobie , inne niż skrobia chemicznie modyfikowana  -wszystkie rodzaje ryb w przypadkach jeśli ryby stanowią składowa innej żywności przy założeniu, że na etykiecie takiego produktu nie jest wymieniony żaden konkretny gatunek ryby	- „skrobia”  - „ryby”
- wszystkie rodzaje mięsa	-„mięso drobiowe”

<p>drobiowego w przypadkach gdy takie mięso stanowi składnik innego produktu przy założeniu, że na etykiecie takiego produktu nie jest wymieniony żaden konkretny rodzaj mięsa drobiowego</p> <p>- wszystkie rodzaje serów jeśli ser lub mieszanka serów stanowi składnik innego produktu przy założeniu, że na etykiecie takiego produktu nie jest wymieniony żaden konkretny rodzaj sera</p>	<p>- „ser”</p>
<p>- Wszystkie przyprawy i ekstrakty z przypraw nie przekraczające 2 % wagowych niezależnie od tego czy dodawane pojedynczo czy w mieszaninie do żywności</p> <p>- Wszystkie zioła lub ich części jeśli ma to zastosowanie nie przekraczające 2 % wagowych niezależnie od tego czy dodawane pojedynczo czy w mieszaninie do żywności</p>	<p>- „przyprawy”, „przyprawa”, lub „mieszanka przypraw” jeśli ma zastosowanie</p> <p>- „zioła” lub mieszanka ziół jeśli ma zastosowanie</p>
<p>Wszystkie rodzaje preparatów gum spożywczych używanych przy produkcji „podstawy gumowej” do produkcji gumy do żucia</p> <p>- wszystkie rodzaje sacharozy</p>	<p>- „Guma bazowa”</p> <p>- „cukier”</p>
<p>- bezwodna dekstroza oraz jedno uwodniona dekstroza</p> <p>- wszystkie rodzaje kazeinianów</p>	<p>„Dekstroza” lub Glukoza</p>

	- „kazeiniany”
- surowe, prasowane lub rafinowane masło kakaowe	- masło kakaowe
- wszystkie krystalizowane owoce nie przekraczające 10% wagowych produktu	-krystalizowane owoce

5/2/8/2 Dla dodatków spożywczych dopuszczonych do użycia w myśl norm Krajów Rady Współpracy Zatoki Perskiej następujące nazwy mogą być używane poza szczegółowymi nazwami i numerami międzynarodowymi

- regulatory kwasowości
- kwasy
- substancje przeciw zbrylające
- substancje przeciw spieniające
- antyoksydanty
- substancje łączące
- barwniki
- substancje żelujące
- substancje glazurujące
- środki nawilżające
- konserwanty
- substancje wzmacniające kolor
- emulgatory
- sole emulgujące
- substancje usztywniające
- substancje poprawiające smak
- substancje wzmacniające smak

- substancje spieniające
- substancje wnoszące
- substancje stabilizujące
- słodziki
- substancje spulchniające

5/2/8/3 Ogólnie, następujące nazwy mogą być używane w odniesieniu do dodatków spożywczych dozwolonych w żywności:

- Substancje wzmacniające smak mogą być opisywane jako „naturalne”, „identyczne z naturalnymi” lub „sztuczne” jeśli dotyczy
- Skrobia(-e) modyfikowane

5/2/9 Do listy składników dołączone być powinny również każde dodatki spożywcze przenoszone z jednej żywności do drugiej, w znaczących ilościach lub w ilościach wystarczających do spełniania określonej funkcji technologicznej w tej żywności w wyniku użycia surowców lub innych składników w których dane dodatki zostały użyte. Wyłączone są tutaj dodatki i substancje wspomagające produkcje .

5.2.10 Wyłączone z pojawienia się na liście składników są wszystkie dodatki spożywcze przeniesione do żywności w ilościach niewystarczających do osiągnięcia określonego działania technologicznego w danej żywności. Niniejsze wyłączenie nie dotyczy innych dodatków żywnościowych lub substancji wspomagających produkcje .

5/2/11 Informacje dot. wartości odżywczych

Następujące informacje dotyczące wartości odżywczych mogą być uwzględnione, jednak w przypadku produktów spożywczych przygotowywanych z uwzględnieniem szczególnych wymogów dietetycznych zamieszczenie niniejszych informacji na etykiecie jest obowiązkowe.

5/2/11/1 Wartość odżywcza pakowanego produktu spożywczego z włączeniem podstawowych elementów tj. (węglowodany, tłuszcze, białka, błonnik pokarmowy, energia)

- 5/2/11/2 W przypadku dodawania witamin soli mineralnych lub wszelkich innych elementów dietetycznych do produktu spożywczego wartość dietetyczna każdej z dodawanych substancji powinna być osobno umieszczona w informacjach dotyczących wartości odżywczej produktu spożywczego
- 5/2/11/3 Wszystkie informacje dotyczące wartości odżywczych i/lub składu powinny być przedstawione w postaci procentów wagowych jeśli są one mniejsze niż 100g lub 100ml
- 5/2/11/4 informacja musi być wyrażona w jednostkach międzynarodowych (g, mg, µg, IU) i kilokaloriach jeśli chodzi o energię.
- 5/3 SKŁAD NETTO
- 5/3/1 Skład netto od momentu pakowania winien być wyrażany w jednostkach systemu metrycznego
- 5/3/2 Skład netto powinien być wyrażany w jednostka objętości w przypadku płynnych produktów spożywczych, w jednostkach wagi w przypadku stałych produktów spożywczych oraz w jednostkach wagi lub objętości w przypadku półpłynnych lub lepkich produktów spożywczych
- 5/3/3 Powinna być podana również sucha masa (masa produktu spożywczego po usunięciu wody) opakowania. Czynniki płynne oznaczają wodę lub wszelkie roztwory wodne cukru i soli, soki owocowe i warzywne w przypadku produktów puszkowanych lub ocet winny w postaci prostej lub złożonej
- 5/4 NAZWA I ADRES
- Powinny być podane nazwy i adresy wytwórcy(producenta), zakładu w którym produkt był pakowany, dystrybutora, importera, eksportera i sprzedawcy.
- 5/5 KRAJ POCHODZENIA
- 5/5/1 Kraj pochodzenia produktów spożywczych powinien być umieszczony na opakowaniach, w szczególności jeśli pominięcie tej informacji mogło by sugerować lub wprowadzić w błąd Konsumenta jeśli chodzi o produkt, we szczególności w przypadku przepakowywania produktu.

- 5/5/2 Jeżeli produkt jest przetwarzany w innym kraju co może prowadzić do zmiany jego podstawowych cech, kraj w którym to przetwarzanie ma miejsce powinien być uważany za kraj pochodzenia do celów etykietowania.
- 5/6 IDENTYFIKACJA PARTII
- Każdy pojemnik powinien być wytłoczony lub trwale oznaczony przy użyciu takich kodów lub terminologii i skrótów jaki umożliwi identyfikację partii przetwarzanego produktu
- 5/7 OZNACZENIA DATY ORAZ INSTRUKCJE DOTYCZACE PRZYCHOWYWANIA I UŻYCIA
- 5/7/1 Bez szkody dla informacji zawartych w normach Krajów Rady Współpracy Zatoki Perskiej w punkcie (2.1) data produkcji oraz data przydatności do spożycia powinny być zamieszczone w następujący sposób:
- 5/7/1/1 Dla produktów spożywczych z minimalnym czasem przydatności do spożycia poniżej trzech miesięcy (dzień-miesiąc-rok)
- 5/7/1/2 Dla produktów spożywczych z minimalnym czasem przydatności do spożycia powyżej trzech miesięcy (miesiąc-rok)
- W przypadku gdy miesiącem tym jest grudzień, powinny być określone lata, a minimalny okres przydatności do spożycia powinien być liczony do końca miesiąca, w którym ona się kończy.
- 5/7/2 Data przydatności produktu do spożycia powinna być wyrażana przy użyciu następujących sformułowań:
- 5/7/2/1 „Spożyć przed...” z podaniem następnie daty
- 5/7/2/2 „Spożyć przed końcem...” w innych przypadkach
- Sformułowaniom tym powinna towarzyszyć data lub wskazanie, w którym miejscu data ta może być znaleziona
- 5/7/3 Dzień , miesiąc i rok powinien być przedstawiony w sposób przejrzysty (niezakodowany) w tym samym porządku

- 5/7/4      Data przydatności do spożycia nie musi być określana w przypadku :
- 5/7/4/1    Świeżych owoców i warzyw włączając w to ziemniaki które nie zostały obrane, pokrojone lub przetworzone w podobny sposób
- 5/7/4/2    Wyroby piekarnicze lub cukiernicze, które zwykle spożywane są w okresie 24 godzin od ich wyprodukowania
- 5/7/4/3    Octu winnego
- 5/7/4/4    Soli jadalnej
- 5/7/4/5    Cukru
- 5/7/4/6    Produktów konfekcjonowanych składających się z barwionego cukru z dodatkiem substancji smakowych
- 5/7/4/7    Gum do żucia
- 5/7/5      Dodatkowo poza datą przydatności do spożycia na etykiecie powinny być zamieszczone wszelkie inne informacje dotyczące wymogów co do warunków przechowywania w przypadkach jeśli mogą one mieć wpływ na długość czasu przydatności do spożycia.
- 5/7/6      Informacje dotyczące sposobów użycia włączając instrukcje dotyczące sposobu uwadniania, jeśli dotyczy, powinny być zamieszczone na etykiecie jeśli to konieczne do prawidłowego i właściwego postępowania z produktem spożywczym.
- 5/8        **PRODUKTY SPOŻYWCZE NAPROMIENIOWANE**
- 5/8/1      Etykiety produktów spożywczych, które były poddane działaniu promieniowania jonizującego powinny zawierać taką informację w bezpośredniej bliskości nazwy produktu spożywczego na etykiecie. Użycie Międzynarodowego Symbolu Napromieniowania Żywności jest opcjonalne jednakże w przypadkach gdy taka informacja jest zamieszczana na etykiecie, powinna ona być umieszczona w bezpośredniej bliskości nazwy produktu spożywczego na etykiecie.
- 5/8/2      W przypadku jeśli jakiś napromieniowany produkt spożywczy używany jest jako składnik innego produktu spożywczego , powinien on jako taki, znaleźć się na liście składników

5/8/3 Jeśli jednoskładnikowy produkt spożywczy wytwarzany jest przy użyciu surowca który został poddany działaniu promieniowania jonizującego, informacja ta powinna również być zamieszczona w liście składników

## 6. WYŁĄCZENIA Z WYMOGÓW DOTYCZACYCH OBOWIĄZKOWEGO ETYKIETOWANIA

Z wyjątkiem przypraw i ziół niewielkie opakowania, w przypadku których powierzchnia nie przekracza 10 cm<sup>2</sup> mogą być wyłączone z zasad określonych w punktach 5/2, 5/6, oraz 5/7.

## 7. PREZENTACJA OBOWIĄZKOWYCH INFORMACJI

### 7/1 WYMOGI OGÓLNE

7/1/1 Etykiety naklejone na pakowane produkty spożywcze powinny być zatasowane w taki sposób by zapobiec ich usunięciu z opakowania.

7/1/2 Stwierdzenia, jakie mają się pojawić na etykietach powinny być oznaczone w sposób jasny i widoczny w normalnych warunkach sprzedaży.

7/1/3 W przypadkach jeśli pojemnik jest owinięty, opakowane opakowanie to powinno również być oznakowane niezbędnymi informacjami, lub też etykiety naklejone na pojemniku powinny być łatwo czytelne przez opakowanie pojemnika i nie zasłonięte przez opakowanie.

7/1/4 Nazwa i zawartość netto produktu spożywczego powinna być umieszczona w centralnym miejscu w tym samym polu widzenia.

7/1/5 Wszelkie nielegalne lub nieautoryzowane nazewnictwo, terminologia, kodowanie, piktogramy itp. nie mogą być używane.

7/1/6 Jeżeli etykiety informacyjne mają kontakt z produktem spożywczym nie powinny one zawierać żadnych substancji chemicznych lub innych. Tusz użyty do wydrukowania etykiet nie powinien się sączyć lub podciekać w żaden sposób ,



Pojemniki powinny spełniać wymogi określone w odpowiednich normach GS (patrz punkt 2/3)

## 7/2 JĘZYK

7/2/1 Etykiety i przyległe informacje wyjaśniające powinny być zamieszczone w języku arabskim lub w przypadkach kiedy używany jest inny język, powinny posiadać obok wersje arabską. Wszystkie informacje zamieszczone w innych języka winny być identyczne z tymi umieszczonymi w języku arabskim .

7/2/2 Jeżeli informacje w języku arabskim są zawarte na dodatkowej etykiecie przylegającej do oryginalnej etykiety spełnione winny być następujące wymagania:

7/2/2/1 Producent powinien wyposażyć produkt spożywczy w tylko jedna etykietę, która będzie spełniał założenia z jego standardów.

7/2/2/2 Nie powinna ona zasłaniać żadnej informacji wymaganej przez niniejsza normę.

7/2/2/3 Nie powinna ona zawierać innych stwierdzeń sprzecznych z zawartymi na oryginalnej etykiecie.

7/2/2/4 Nie powinno być możliwe jej usunięcie z opakowania produktu spożywczego w warunkach normalnego handlu

## 8. **ETYKIETOWANIE OPCJONALNE**

8/1 Dodatkowe stwierdzenia , piktogramy, lub znaki graficzne mogą być wpisane, wyciśnięte lub sfotografowane na etykiecie przy założeniu że nie będą one przeciwstawne do obowiązującego etykietowania ani zawierać żadnych medycznych lub terapeutycznych deklaracji ani też naruszać zapisów niniejszej normy.

8/2 W przypadku oznakowywania produktu spożywczego powinno to być możliwie jednoznaczne i zrozumiałe, nie wiodące do nieporozumień czy oszustwa.

8/3 Jeśli produkt spożywczy składa się z dwóch lub więcej składników , nazwa klasy głównego składnika może być przedstawiona na liście składników wraz z resztą składników

w porządku zstępującym pod kątem procentów wagowych (m/m) lecz składnik o udziale poniżej 5% w masie produktu spożywczego nie powinien znaleźć się na liście składników.